

## Entrées

- Foie gras de canard fermier mi-cuit (Sud-Ouest),  
confiture de tomates vertes et toasts briochés ..... 17 €
- Soupe à l'ail rose, effeuillé de cabillaud, œuf parfait et croustillant de pain..... 15 €
- Cassolette d'escargots petit gris d'Alsace à la Provençale,  
croûtons dorés et salade maraîchère ..... 13 €
- Gambas en gelée de petits légumes, pesto de roquette à la menthe et guacamole d'avocat ..... 14 €
- Salade de la Couronne entre terre et mer, légumes printaniers et pickles ..... 11 €
- Salade verte et légumes printaniers..... 8 €

## Plats

- Dos de cabillaud sauvage, jus au lait de coco et citron vert, sauce rougail,  
pulpe de patates douces et légumes ..... 25 €
- Joues de lotte sauce vigneronne, polenta aux olives, feuilles de roquette ..... 24 €
- Retour de pêche, assortiment de poissons à la plancha et légumes de saison..... 27 €
- St-Jacques juste saisies, beurre de curry breton, risotto aux asperges ..... 28 €
- Filet de bœuf rôti, ravioles aux cèpes, légumes de saison, jus au Pinot Noir ..... 32 €
- Entrecôte de bœuf à la plancha, pommes de terre rattes rôties au thym ..... 26 €
- Tartare de bœuf au couteau, pommes sautées, salade verte ..... 22 €
- Souris d'agneau lentement confite, légumes de saison ..... 26 €
- Entrecôte de veau, jus aux olives vertes et frites de panis ..... 26 €

Les Fromages ..... 6 €



## Menu\* « Tradition »

24 €

Jambon de Reims, feuilles de roquette, tomates séchées, crème légère à la moutarde ancienne

\*\*\*  
Sandre sur lit de chou à choucroute et gendarmes

\*\*\*  
Corniotte crème pralin, sauce moka et sorbet agrumes

---

## Menu\* « Plaisir »

32 €

Soupe à l'ail rose, effeuillé de cabillaud, œuf parfait et croustillant de pain

\*\*\*  
Solomillo de porc ibérique, palet de polenta aux olives et citron

\*\*\*  
Comme une forêt noire, amarena, crème tiramisu, coulis de griottes et sorbet

---

## Menu\* du Roi

59 €

Foie gras de canard fermier mi-cuit (Sud-Ouest), confiture de tomates vertes et toasts briochés

\*\*\*  
St-Jacques juste saisies, beurre de curry breton, risotto aux asperges

\*\*\*  
Filet de bœuf rôti, ravioles aux cèpes, légumes de saison, jus au Pinot Noir

\*\*\*  
Fromage du moment

\*\*\*  
Finger au chocolat, confit de fruits exotiques et citron vert, mousse gianduja

---

## Menu\* Végétarien

30 €

Faux foie gras

\*\*\*  
Steak de seitan, chou à choucroute et petits légumes

\*\*\*  
Minestrone de fruits

---

## Menu\* des Petits Princes

(Jusqu'à 12 ans)

1 plat et un dessert

10 €

\*Les menus préétablis sont fixes, aucun changement n'est possible



# Desserts

- Comme une forêt noire, amarena, crème tiramisu, coulis de griotte et sorbet..... 9 €
- Crème brûlée au lait de coco, glace artisanale ..... 9 €
- Corniotte crème pralin, sauce moka et sorbet agrumes ..... 9 €
- Mont blanc, meringue et crème de marron..... 10 €
- Finger au chocolat, confit de fruits exotiques et citron vert, mousse gianduja ..... 11 €
- Minestrone de fruits et sorbets ..... 8 €
- Café ou thé gourmand..... 8 €

